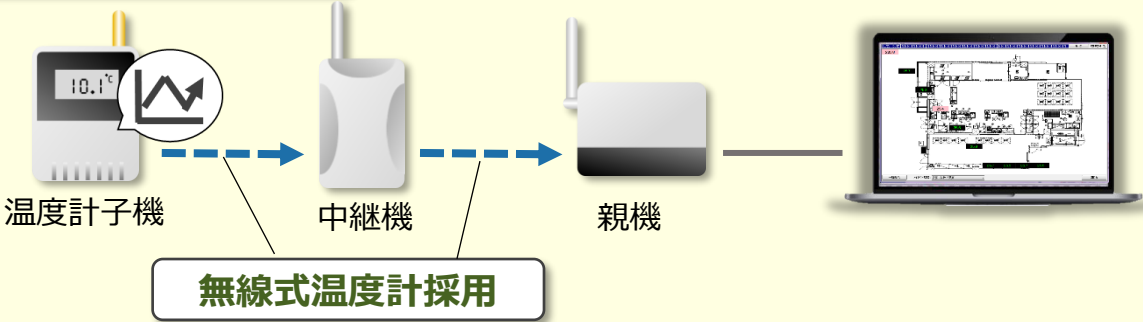


想定導入効果

記録負担の軽減

温度データを自動収集し記録負担を軽減します。



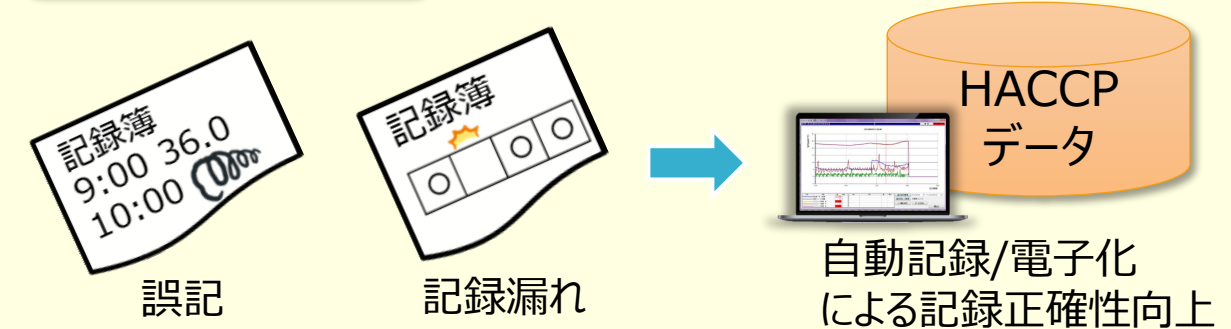
記録集約の効率化

HACCP記録をペーパーレス化、PCから必要な情報にすぐアクセスできます。



記録の正確性向上

ペーパーレス化により、紙への記録にて発生しがちな誤記、記録漏れが防止できます。



株式会社 日立ケーイーシステムズ

本社
〒275-0001 千葉県習志野市東習志野7-1-1



JQA-EM7340



JQA-QM5747



10023034

ホームページURL <https://www.hke.jp>

E-mail webmaster@hke.jp

東京オフィス 営業統括本部
〒136-0071 東京都江東区亀戸2-22-17 日本生命亀戸ビル
TEL:03-5627-7191(ダイヤルイン) FAX:03-3683-9565
※キッチン安心食は日立ケーイーシステムズの商標です。
©Hitachi KE Systems, Ltd 2020 All Rights Reserved.

お問い合わせ・ご用命は下記へ

KEC190004B

2020年11月現在

HITACHI
Inspire the Next

HACCPサポートシステム「キッチン安心食」

HACCP キッチン
SUPPORT SYSTEM 安・心・食



食品事業者様の材料入荷から配送まで、一貫したHACCP管理をトータルサポート

- 保管庫温湿度を自動収集、モニタリング機能提供
- 衛生点検記録の電子化、記録集約効率化
- 厚生労働省大量調理施設衛生管理マニュアル準拠

株式会社 日立ケーイーシステムズ

HACCP記録の収集負担の軽減・記録の正確性向上を支援します

通信機能付の温度計を活用、
お客様の工事負担を軽減

原料入荷から配送までの
HACCP記録をサポート

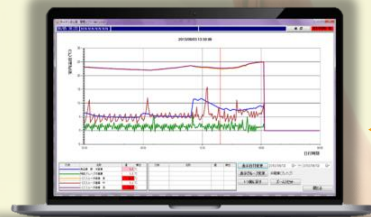
大量調理施設衛生管理
マニュアルに準拠した点検機能

機能

異常発報オプション

警報表示灯
連携

メール
通報



管理PC機能

事務所

モニタリング

Report

記録集約・帳票出力

マスタ管理・点検項目作成

Web環境

Webでのデータ参照



配送位置



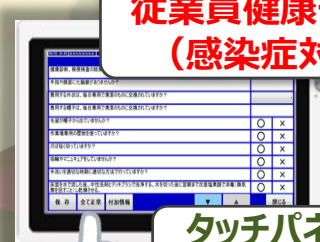
配送中温度



庫内温度



従業員健康チェック
(感染症対策)



タッチパネル
入力

衛生点検記録

準備室

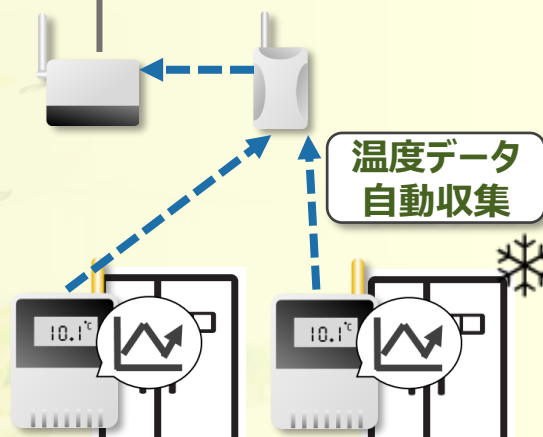
タッチパネル
入力



原材料受入検収記録

受入場

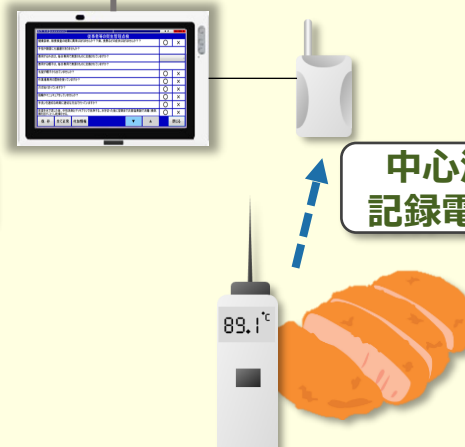
温度データ
自動収集



庫内温度・室内温湿度記録

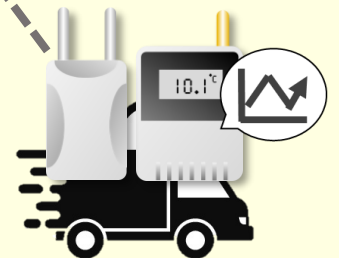
厨房

中心温度
記録電子化



中心温度記録

温度データ
自動収集



配送温度記録

配送現場